

D.P.R. 17 novembre 1986.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Marsala».

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 163 del 15 luglio 1987).

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Marsala»

1. La denominazione di origine controllata «Marsala», «Vino Marsala» e «Vino di Marsala», che deve essere integrata a seconda delle caratteristiche del prodotto dai qualificativi di legge «Fine», «Superiore», «Superiore Riserva», «Vergine» o «Soleras», «Vergine Riserva» o «Soleras Riserva», oppure «Vergine Stravecchio» o «Soleras Stravecchio», è riservata ai vini liquorosi, di colore oro, ambra e rubino, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella L. 28 novembre 1984, n. 851, nonché a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.
L'uso della suddetta denominazione è permesso solo con le qualifiche che indicano il periodo di invecchiamento minimo, il colore ed il contenuto zuccherino, espresse, ciascuna, in lingua italiana o inglese.
2. La zona di produzione delle uve destinate alla preparazione dei vini liquorosi di cui al precedente art. 1, comprende l'intero territorio della provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.
3. Le uve di cui al precedente art. 2 devono provenire da vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
 - a) per i Marsala oro ed ambra: vitigni «Grillo» e/o «Catarratto» (tutte le varietà e tutti i cloni), e/o «Ansonica» (detto localmente «Inzollia»), e/o «Damaschino»;
 - b) per i Marsala rubino: vitigni «Perricone» (localmente chiamato «Pignatello») e/o «Calabrese» (localmente chiamato «Nero d'Avola») e/o «Nerello Mascalese». Possono concorrere, fino al 30 per cento delle uve impegnate in totale, le uve a bacca bianca provenienti dai vigneti di cui al precedente punto a).
4. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini da impiegare nella preparazione dei vini di cui all'art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione.
Sono, pertanto, da ritenersi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo di cui all'art. 10 del D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, esclusivamente i vigneti, in coltura specializzata posti nella zona di produzione indicata all'art. 9, che fruiscono delle condizioni di terreno e di clima idonee ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini da essi ottenuti le tradizionali caratteristiche di qualità.
I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionali o comunque idonei ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini derivanti le specifiche caratteristiche qualitative.
Sono da ritenersi idonei tutti i sistemi di allevamento in verticale, ivi compresi l'alberello e la spalliera ed esclusi quelli in orizzontale.
È vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uve ammessa per la produzione del vino «Marsala» non deve superare i 100 quintali per ettaro per i vitigni a bacca bianca ed i 90 quintali per ettaro per i vitigni a bacca nera.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento i limiti medesimi.

La resa massima delle uve in mosto non deve essere superiore all'80 per cento e quelle delle uve in vino base non superiore al 15 per cento.

La regione siciliana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire, di anno in anno, prima della vendemmia un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste può modificare i limiti di cui sopra ai sensi dell'art. 11 del regolamento comunitario n. 338/79 del 5 febbraio 1979.

Tuttavia i singoli viticoltori possono avviare alla produzione i mosti e i vini destinati alla elaborazione dei vini liquorosi Marsala, tutte le uve dagli stessi vendemmiate nei limiti delle rese massime per ettaro fissate dal presente disciplinare, a condizione che:

comunicano, in tempo utile all'effettuazione di eventuali controlli i dati concernenti il loro raccolto superiore al limite ridotto fissato;

risulti che l'uva ha le caratteristiche prescritte dal disciplinare qualora tali controlli siano effettuati.

5. Tutte le operazioni di elaborazione a partire dalle uve che sono necessarie per ottenere un Marsala pronto al consumo, debbono essere effettuate nella zona di produzione di cui all'art. 2.

Ai fini del presente disciplinare si intendono:

per mosti: i mosti propriamente detti ed i mosti parzialmente fermentati;

per sifone: il prodotto preparato con aggiunta al mosto, atto a dare Marsala, di alcole etilico di origine viticola e/o di acquavite di vino.

Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti di cui all'art. 3.

Nella preparazione del Marsala Fine dei tipi oro e rubino e del Marsala Superiore dei tipi oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto.

L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di mosto cotto, nella preparazione del Marsala fine ambra, e del Marsala Superiore ambra non deve essere inferiore all'1 per cento.

Nella preparazione dei Marsala Vergine è vietato l'impiego di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone

Le uve debbono assicurare al mosto una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12°.

Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai prodotti le loro caratteristiche specifiche, e, in particolare, l'aggiunta di alcole etilico di origine viticola o di acquavite di vino

6. I Marsala di cui all'art. 1 devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

1) Marsala Fine:

gradazione alcolica non inferiore al 17% per distillazione;

estratto secco netto (metodo indiretto) minimo 18 gr/l;

acidità fissa (espressa in acido tartarico) minimo 3,50 gr/l;
acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a 0,90 gr/l;
invecchiamento minimo di un anno.

2) Marsala Superiore:

gradazione alcolica non inferiore al 18% per distillazione;
estratto secco netto (metodo indiretto) minimo 18 gr/l;
acidità fissa (espressa in acido tartarico) minimo 3,50 gr/l;
acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a 1 gr/l;
invecchiamento minimo di due anni.

3) Marsala Superiore Riserva:

tutte le caratteristiche del Marsala Superiore ma con:
invecchiamento minimo di quattro anni;
acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a 1,3 gr/l.

4) Marsala Vergine o Soleras:

gradazione alcolica non inferiore al 18% per distillazione;
gradazione in Zuccheri naturali inferiore al 4%;
estratto secco (metodo indiretto) minimo 22 gr/l;
acidità fissa (espressa in acido tartarico) non inferiore a 350 gr/l;
acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a 1,3 gr/l;
invecchiamento minimo cinque anni.

5) Marsala Vergine Stravecchio o Riserva:

le stesse caratteristiche del Marsala Vergine ma con:
invecchiamento minimo di 10 anni.

I Marsala denominati «oro» hanno colore dorato più o meno intenso; i Marsala denominati «ambra» hanno colore giallo ambrato più o meno intenso; i Marsala denominati «rubino» hanno colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

I Marsala, secondo il contenuto zuccherino, si classificano in:

secco: con zuccheri riduttori inferiori a 40 gr/l;

semisecco: con zuccheri riduttori superiori a 40 gr/l, ma inferiori a 100 gr/l;

dolce: con zuccheri riduttori superiori a 100 gr/l.

Tutti i Marsala presentano sapore e profumo caratteristici.

Per i Marsala anche nel caso in cui non è consentito l'impiego del mosto cotto è ammessa la presenza di tracce di ossi-metil-furfurolo derivante dai processi di affinamento e di invecchiamento.

I vini Marsala già idonei al consumo diretto come tali possono essere addizionati con alcole etilico di origine viticola e/o con acquavite di vino senza ulteriore periodo di invecchiamento, onde adattarli a particolari esigenze di mercato; essi in tal caso devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno un mese prima della commercializzazione.

Il periodo di invecchiamento minimo decorre dalla data di ultimazione delle operazioni di concia.

È consentita la rilavorazione di una o più miscele di Marsala. In tal caso il prodotto derivato deve essere sottoposto ad un nuovo periodo di invecchiamento in relazione al tipo di Marsala che si intende ottenere.

L'invecchiamento deve avvenire in recipienti di legno, preferibilmente di rovere o di ciliegio, salvo che per i primi quattro mesi di invecchiamento del Marsala Fine che possono essere effettuati in recipienti di altro materiale.

Il Marsala Fine dopo i primi quattro mesi di invecchiamento può essere destinato alla trasformazione in altre bevande o prodotti.

I Marsala Vergini in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Superiore o Marsala Fine, purché abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per dette categorie e ne abbiano le caratteristiche.

Parimenti i Marsala Superiori in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come Marsala Fini, purché abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli dell'industria, del commercio e dell'artigianato, delle finanze e del commercio con l'estero, può consentire, su proposta della Regione siciliana, la preparazione di vini Marsala, destinati all'esportazione verso i Paesi terzi, aventi limiti percentuali di contenuto in alcole e/o in zuccheri diversi da quelli indicati nel presente disciplinare, sempre che i prodotti così confezionati rispondano alla legislazione vigente negli Stati di destinazione.

L'autorizzazione sarà concessa sempre che sia consigliata da ragioni di interesse nazionale.

I prodotti di cui ai due precedenti comma, devono essere spediti dalle fabbriche direttamente all'estero o ai depositi o magazzini doganali accompagnati da bolletta di cauzione.

Di tali prodotti è vietata la reimportazione nei Paesi della Comunità.

7. I Marsala Vergini devono essere commercializzati al consumo soltanto in bottiglia.

Gli altri tipi devono essere commercializzati al consumo in recipienti di capacità non superiore a 60 litri, confezionati da produttori della zona di produzione ed all'interno della stessa.

I vini Marsala non confezionati come sopra detto possono circolare tra produttori in recipienti di servizio solo nel territorio dove sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a 60 litri per la preparazione di altre bevande o prodotti, purché il loro particolare uso sia indicato in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici di Marsala devono tenere i registri di carico e scarico, su cui annotare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni, secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro delle finanze e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

8. Le indicazioni relative al colore (oro, ambra, rubino) ed al contenuto zuccherino (secco semisecco, dolce) possono essere indicate in etichetta.

In aggiunta alle specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento, alle indicazioni relative al colore ed a quelle relative al contenuto zuccherino, sono ammesse:

l'indicazione dell'annata di produzione, intendendosi per annata di produzione quella in cui ha avuto luogo l'ultima concia;

l'indicazione «Vecchio», per i Marsala che possiedono almeno le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala Superiore;

l'indicazione delle sigle e/o del significato in esteso I. P. (Italia Particolare) per il Marsala Fine; S.O.M. (Superiore Old Marsala), o G.D. (Garibaldi Dolce), o L.P. (London Particular oppure Inghilterra) per il Marsala Superiore riservate esclusivamente ai requisiti stabiliti pel il tipo di cui trattasi.

Le specificazioni di tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine)

- eventualmente seguite dalle sigle corrispondenti e/o dal loro significato in esteso
- devono essere apposte di seguito sulla stessa riga o in quella immediatamente seguente la riga dove è riportata la denominazione Marsala o vino Marsala o vino di Marsala

Le specificazioni del tipo connesse all'invecchiamento (Fine, Superiore, Vergine) le sigle corrispondenti e/o il loro significato in esteso devono essere riportate con caratteri non superiori e non inferiori alla metà in ampiezza e in evidenza, di quelli utilizzati per la designazione Marsala, vino Marsala o vino di Marsala

Le indicazioni relative al colore, al contenuto, in zucchero e tutte le altre indicazioni aggiuntive di cui al comma secondo devono essere riportate sull'etichetta principale o sull'etichetta apposta nello stesso campo visivo dell'etichetta principale e con caratteri non inferiori ad un quarto in ampiezza ed in evidenza, di quelli utilizzati per le designazioni Marsala, vino Marsala o vino di Marsala, né superiori, in ampiezza ed in evidenza, a quelli utilizzati per queste stesse designazioni di base.

È consentita l'indicazione in etichetta di marchi registrati a condizione che gli stessi non siano di natura tale da trarre in inganno il consumatore circa la natura del prodotto e che siano specificate nell'etichetta secondaria le motivazioni del loro impiego.

I marchi di cui trattasi, con l'esclusione delle figure, delle rappresentazioni grafiche, etc., non potranno essere riportati con caratteri superiori in ampiezza ed in evidenza a quelli utilizzati per la designazione di base Marsala, vino Marsala o vino di Marsala.

- 9.** La produzione del Marsala deve essere effettuata con impiego di alcole di origine vinicola e/o di acquavite di vino, schiavi di imposta ed anche gli invecchiamenti minimi prescritti per i diversi tipi devono essere effettuati sotto tale regime in depositi fiduciari ferme restando le disposizioni sull'invecchiamento.

Nel quadro del regime suddetto devono essere effettuate anche le aggiunte integrative di cui all'art. 6, comma sesto.

Durante tutte le fasi del processo di elaborazione sotto cauzione, possono essere effettuati controlli e prelevamenti di campioni dei prodotti impiegati da parte dell'amministrazione finanziaria e degli organismi dipendenti dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste preposti alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari .

Gli organi di controllo di cui sopra possono effettuare prelevamenti e controlli analitici anche sulle materie prime impiegate o in corso di impiego.

Il prelevamento dei campioni e la verifica dei risultati delle analisi non impediscono l'avvio ed il completamento della lavorazione sotto la responsabilità dell'operatore.

- 10.** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Marsala regolata dal presente disciplinare vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti, è punito con le pene stabilite dal D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, e dalle vigenti norme finanziarie.